Foster

Live the Quality

NOTICE D'UTILISATION TABLE DE CUISSON

VITROLINE HI-LIGHT

Cher Client

Cette table de cuisson en vitrocéramique encastrable est conçue pour un usage ménager. Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux respectueux de l'environnement qui peuvent être recyclés, récupérés ou détruits. Dans ce but, les matériaux d'emballage portent les marques appropriées. Lorsque vous n'utilisez plus votre appareil et vous désirez le mettre au rebut, veillez à vous en débarrasser sans nuire à l'environnement. Apportez-le aux points de collectes spécialisés.

Notice d'utilisation

La notice d'utilisation est destinée à l'utilisateur. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. La notice est rédigée pour plusieurs types/modèles d'appareils et il se peut donc que les fonctions décrites ne s'appliquent pas au vôtre.

Instructions de raccordement

Le raccordement doit être effectué selon les instructions contenues dans le chapitre « Raccordement au réseau électrique » et conformément aux réglementations en vigueur. Le raccordement ne doit être réalisé que par un spécialiste agréé.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques se trouve sous l'appareil.

Protection contre les risques d'incendie

L'appareil peut être encastré entre un meuble de hauteur supérieure à l'appareil et un meuble de même hauteur que la table de cuisson.

Dans un souci d'amélioration continue de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier cette notice à tout moment et sans avis préalable.

Avertissements importants	**2**
Table de cuisson vitrocéramique « 7316-000 »	**5**
Table de cuisson vitrocéramique « 7352-010 »	**8**
Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique	**9**
Encastrement de la table de cuisson	**10**
Raccordement au réseau électrique	**11**
Caractéristiques techniques	**13**

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

L’appareil ne doit être encastré dans le meuble et raccordé au réseau électrique que par un installateur qualifié.
• Pendant le fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes.
Veillez à ce que les enfants ne s’approchent pas de l'appareil et prévenez-les à temps du risque de brûlure.
• La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d’huile ou de graisse (par ex. pommes frites).
• Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles.
• N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage de la pièce.
• Ne vous servez pas de la table de cuisson vitrocéramique comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
• Ne mettez jamais d'objets tels que couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur le plan en vitrocéramique car ils peuvent devenir extrêmement chauds.
• La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou plastique n'est pas permise. Ne posez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.
• Si un autre appareil électrique est raccordé à proximité de la table vitrocéramique, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas les foyers chauds.
• Ne rangez pas de produits sensibles à la chaleur sous l'appareil (par exemple détergents, aérosols, etc.).
• N’utilisez pas la table de cuisson si elle est brisée ou fêlée. Si vous remarquez un endommagement quelconque sur la surface de votre appareil, débranchez-le immédiatement.
• En cas de dérangement, débranchez l'appareil et adressez-vous au service après-vente.
• Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou un nettoyeur haute pression.
• Cet appareil est fabriqué selon les normes de sécurité en vigueur. Cependant, il est vivement recommandé aux personnes disposant de capacités physiques, motrices ou mentales réduites, ou aux personnes n’ayant pas l’expérience ou les connaissances suffisantes, de se faire aider par quelqu’un de compétent pour utiliser l’appareil. La même recommandation s’applique aux jeunes mineurs.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
Le symbole sur ce produit ou son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.
En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l’environnement et la santé publique qui pourraient être causées par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte ou du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Avant la première utilisation

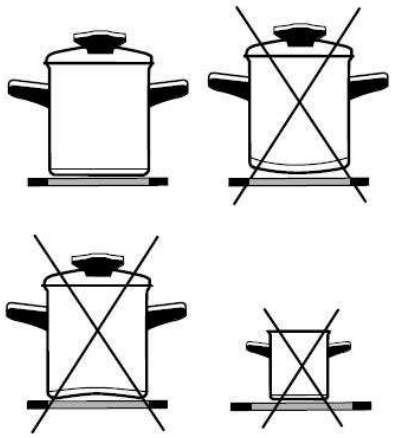
Lavez la surface vitrocéramique avec une éponge humide et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyants agressifs, de tampons métalliques, de détachants ou de produits antirouille. Vous risquez d'endommager la surface vitrocéramique.

Conseils d'utilisation

• Les foyers ne doivent pas être mis en marche à vide, sans casseroles. N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage de la pièce !
• Veillez à ce que les foyers et les récipients de cuisson soient toujours propres et secs de façon à garantir une transmission optimale de la chaleur et à ne pas endommager la surface vitrocéramique.
• La graisse surchauffée peut s'enflammer rapidement. Surveillez en permanence vos préparations comportant beaucoup d'huile ou de graisse (par ex. pommes frites).
• Ne déposez pas de casseroles mouillées ou de couvercles couverts de vapeur d'eau sur les zones de cuisson. L'humidité abîme les zones de cuisson.
• Ne laissez pas refroidir les casseroles chaudes sur les zones de cuisson froides (inutilisées) afin d'éviter la formation de buée sous la casserole, ce qui pourrait entraîner la corrosion prématurée de l'appareil.

Avertissements importants concernant la surface vitrocéramique
• Le plan de cuisson vitrocéramique atteint rapidement la température de chauffage, mais la surface autour du foyer reste froide.
• La table de cuisson est résistante aux variations de température.
• La table de cuisson est aussi résistante aux chocs. Vous pouvez placer les casseroles sur sa surface assez rudement, mais vous ne l'abîmerez pas.
• N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
• La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.
• N'utilisez pas la table de cuisson si elle est fêlée ou brisée.
La chute d'un objet pointu peut casser le panneau vitrocéramique. Les conséquences sont visibles immédiatement ou au bout de quelque temps. Si une fente visible apparaît, débranchez l'appareil sur-le-champ.
• Si vous renversez du sucre ou une préparation à base de sucre sur le plan de cuisson chaud, éliminez-le immédiatement.

Batterie de cuisine



Conseils pour l'utilisation des casseroles
Utilisez des récipients de bonne qualité ayant un fond plat et stable.
• La transmission de la chaleur est meilleure quand le diamètre du fond de la casserole est identique à celui du foyer et lorsque la casserole est placée au centre de la zone de cuisson.
• Quand vous préparez vos plats dans des récipients en verre résistant à la chaleur ou en porcelaine, respectez toujours les instructions données par le fabricant.
• Si vous utilisez un autocuiseur, il faut le surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Réglez d'abord le foyer à son allure maximum, puis réduisez la puissance à l'aide de la touche sensitive selon les instructions du fabricant de l'autocuiseur.
• Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans l'autocuiseur et dans toutes les autres récipients. S'ils restent vides sur le foyer, la surchauffe peut endommager les récipients et le foyer à induction.
• Sur les zones de cuisson, on peut utiliser également des récipients en verre résistant à la chaleur, à condition que le fond soit plat et que le diamètre de la casserole soit identique à celui de la zone de cuisson. Les casseroles de plus grand diamètre peuvent se craqueler du fait de la tension thermique.
• Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux, veillez à vous conformer aux conseils du fabricant des récipients.

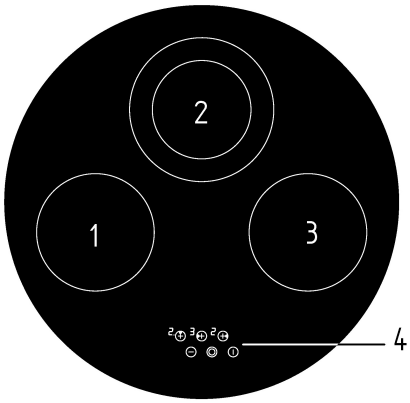
• Quand vous préparez vos plats dans des récipients en métal clair ou à fond épais, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.

• N'utilisez pas de récipients en terre cuite qui pourraient rayer la surface vitrocéramique.

Économie d’énergie

• Utilisez des récipients de cuisson ayant un fond de diamètre identique à celui de la zone de cuisson utilisée. Si le récipient est trop petit, il y a déperdition de chaleur et le foyer risque de s'abîmer.
• Placez un couvercle sur le récipient si cela est compatible avec votre recette.
• Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d’aliments à cuire. La cuisson d’une petite quantité dans un grand récipient entraîne un gaspillage d’énergie.
• Utilisez un autocuiseur pour préparer les aliments nécessitant une cuisson longue.
• Faites cuire les légumes, pommes de terre, etc. dans une petite quantité d’eau. Ils seront ainsi cuits plus rapidement. Veillez cependant à ce que le couvercle recouvre bien le récipient. Portez à ébullition, puis réduisez l’allure de chauffe pour maintenir les aliments en mijotage.

ÉRAMIQUE « 7316-000 »



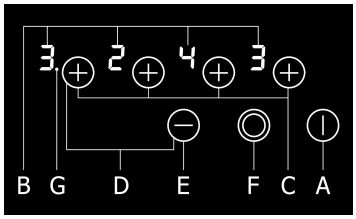
1.Foyer Hi-Light avant gauche

2.Foyer Hi-Light arrière central

3.Foyer Hi-Light avant droit

4. Bandeau de commandes

Éléments du bandeau de commandes



A.Touche marche/arrêt de la table de cuisson
B.Indicateurs d'allure de chauffe ou de chaleur résiduelle
C.Touche marche/sélection des foyers (+)
D.Touche verrouillage/déverrouillage
Sécurité enfants
E.Touche (-)
F.Touche double circuit
G. Témoin du cercle de chauffe additionnel

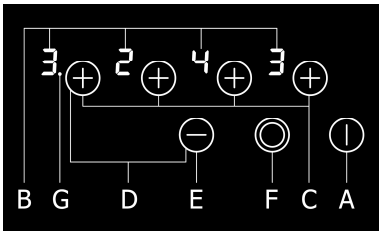
Commande de la table de cuisson

- Dès que la table de cuisson est mise sous tension, tous les affichages s'allument un instant. La table de cuisson est prête à fonctionner.
- La table vitrocéramique est équipée de touches sensitives commandées par des capteurs électroniques qui s'activent dès que l'on effleure au moins une seconde les surfaces indiquées.
- Toute activation d'une touche est confirmée par un bip.
- Vous ne devez rien poser sur les touches (cela pourrait déclencher un signal d'erreur).
  Veillez à ce que le bandeau de commande reste toujours propre.

Allumage de la table de cuisson

- Effleurez au moins une seconde la touche marche/arrêt (A) : la table de cuisson est activée et le message « 0 » s'affiche sur tous les indicateurs de puissance (B).
- Vous avez 20 secondes pour procéder au réglage suivant, sinon la table de cuisson se met à l'arrêt.

Allumage des foyers



Après avoir mis la table de cuisson en service à l'aide de la touche marche/arrêt (A), vous pouvez choisir un foyer dans les 20 secondes.
• Effleurez la touche (C) commandant le foyer voulu : l'allure de chauffe « 0 » s'affiche sur l'indicateur correspondant.
• Pour régler l'allure de chauffe de 1 à 9, effleurez la touche « + » (C) ou « - » (E).

Si vous maintenez le doigt sur « + » (C) ou « - » (E), l'allure de chauffe augmente ou diminue automatiquement. Vous pouvez aussi régler la puissance de chaque niveau pas à pas en exerçant des pressions successives sur les touches correspondantes.

On ne peut régler qu'un seul foyer à la fois. « 0 » ou « H » s'affiche sur l'indicateur, selon la température du foyer (voir le chapitre relatif à la chaleur résiduelle).

Vous pouvez aussi désactiver le foyer avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle et réaliser ainsi des économies d'énergie.

Arrêt des foyers

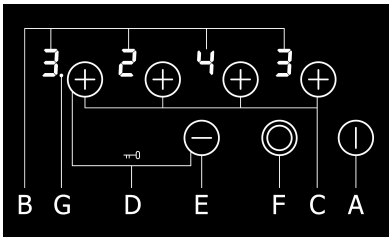
• Le foyer choisi doit être activé.
• Pour mettre le foyer à l'arrêt, effleurez la touche de marche/arrêt « - » (E) jusqu'à ce que l'allure de chauffe soit réglée à « 0 ». Au bout de 10 secondes, le foyer s'éteint.

Arrêt rapide
• Le foyer choisi doit être activé.
• Effleurez simultanément les touches (+) et (-) (C et E) pour mettre immédiatement le foyer à l'arrêt.

Arrêt de la table de cuisson

Vous pouvez à tout moment désactiver la table de cuisson en effleurant la touche marche/arrêt (A).

Verrouillage / Sécurité enfants



En activant le verrouillage, vous pouvez empêcher le fonctionnement ou toute intervention sur le bandeau de commandes. Ce verrouillage a également une fonction de sécurité enfants.

Activation du verrouillage
• Mettez tous les foyers à l'arrêt (affichage « 0 »)
• Si la table de cuisson est désactivée, effleurez la touche marche/arrêt (A) pour l'activer. Tous les affichages se mettent à « 0 ».
• Effleurez simultanément les touches (D, +/-). Après le bip, effleurez de nouveau la touche « + ». La lettre « L » apparaît sur tous les indicateurs et disparaît au bout de 20 secondes.
La fonction verrouillage/sécurité enfants est activée.

Désactivation du verrouillage
• Pour désactiver le verrouillage, effleurez la touche (A). La lettre « L » apparaît sur tous les indicateurs.
• Effleurez simultanément les touches (D, +/-). Après le bip, effleurez de nouveau la touche « - ». La fonction verrouillage/sécurité enfants est désactivée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson vitrocéramique comporte un indicateur de chaleur résiduelle « H ». Après l'arrêt du foyer, tant que la lettre « H » reste allumée, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour maintenir les plats au chaud ou pour décongeler les aliments.
Même lorsque le « H » est éteint, le foyer peut encore être chaud.
Attention, risque de brûlures !

Activation/désactivation du double circuit

• Dès que vous activez un foyer (C) (l'allure de chauffe doit être différente de zéro), le double circuit s'allume immédiatement.
• Actionnez la touche du double circuit (F) d'un foyer allumé (l'allure de chauffe doit être différente de zéro) pour activer le circuit extérieur correspondant au foyer sélectionné. L'activation d'un circuit extérieur est signalée par le point décimal (G) appartenant au foyer sélectionné.
• L'activation de la touche du double circuit (F) entraîne la réactivation du circuit extérieur. Cela est possible à tout moment.

Arrêt de sécurité

Par mesure de sécurité, votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique qui limite la durée de fonctionnement de chaque foyer. La durée de fonctionnement avant l'arrêt automatique est calculée en fonction de la dernière allure de chauffe choisie.
Si vous n'avez pas modifié la puissance depuis un bon moment, la zone de cuisson s'éteint automatiquement à l'expiration du temps défini pour l'allure de chauffe réglée (voir le tableau).

Allure de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Durée maximale de cuisson (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Fonctions de sécurité et signalisation des erreurs

La table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe. S'il y a lieu, ce dispositif éteint les zones de cuisson les plus proches du bandeau de commandes.

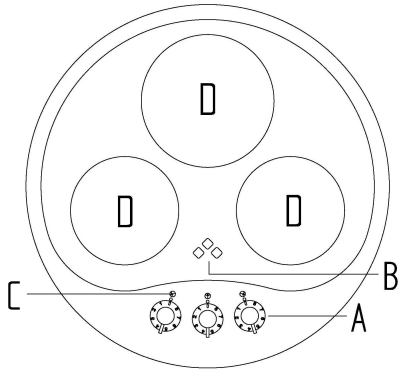
CODE D'ERREUR	CAUSES POSSIBLES	REMÈDES
ER03 + SIGNAL SONORE CONTINU	Activation continue des touches sensitives pendant plus de 10 secondes due à la présence d'objets ou de liquides sur le verre dans la zone des touches sensitives	Essuyez l'eau ou retirer les objets de la surface des touches sensitives. Si le problème persiste, APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER20	Anomalie de la mémoire du microcontrôleur	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER21	Ce message apparaît à la fin du cycle de contrôle de la surchauffe éventuelle du bandeau de commandes	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
U400	Tension au secondaire trop élevée (tension au primaire > 300V). La commande s'arrête au bout d'une seconde et un signal sonore retentit en continu. Cause probable : 1)fourniture de tension trop élevée 2)mauvais raccordement de la table de cuisson au réseau d'alimentation	1)APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR 2)Faites vérifier votre installation par un électricien
ER22	Anomalie de la carte de contrôle au niveau des touches sensitives ou intervalle relatif à la tension d'alimentation du bandeau de commandes non valable.	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER36	Capteur thermique du bandeau de commandes en court-circuit	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR
ER40	Tension secondaire du bandeau de commandes trop faible et température PTC du primaire trop élevée	APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE AGRÉÉ EN PRÉCISANT LE CODE D'ERREUR

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE « 7352-010 »

Manettes de commande

Les zones de cuisson sont commandées par des manettes reliées à un régulateur d'énergie et tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les chiffres entre 1 et 8 indiquent les allures de chauffe, sachant que 1 indique l'allure minimum et 8 l'allure maximum. 0 indique la position « off ».
La zone commandée par chaque manette est indiquée dans le schéma d'identification de la zone de cuisson adjacente.

A. Manette de commande
B. Indicateur de chaleur résiduelle
C. Identification de la zone de cuisson
D. Zone de cuisson



Indicateur de chaleur résiduelle

Tous les foyers de la table de cuisson comportent un indicateur de chaleur résiduelle. Celui-ci s'allume automatiquement dès que la zone de cuisson correspondante a atteint ou dépassé la température de 50 °C. Lorsque vous éteignez une zone de cuisson, le témoin correspondant reste allumé tant que la zone n'a pas refroidi et atteint une température inférieure à 50 °C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

Fig.1

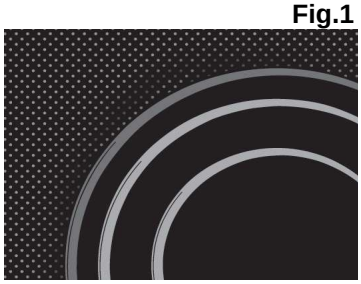


Fig.2

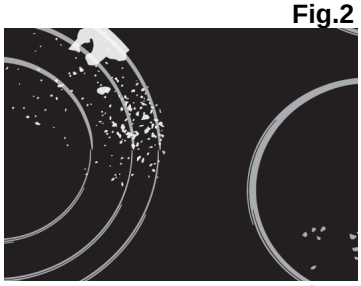


Fig.3

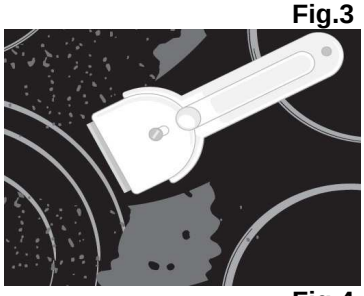


Fig.4

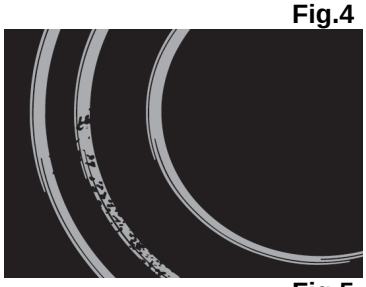


Fig.5

La surface vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique qui forment une couche protectrice contre les salissures.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients avant chaque utilisation car ils pourraient abîmer les zones de cuisson (Fig.1).

Attention : les tampons métalliques et les détergents abrasifs sont à proscrire car ils peuvent rayer la surface. De même, les produits agressifs en aérosol et les nettoyants non appropriés peuvent abîmer la surface (Fig.1 et Fig.2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyants agressifs, des tampons métalliques ou si le fond de vos récipients est sale (Fig.2). Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (Fig.3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol et de produits anticalcaire (Fig.3).

Les salissures résistantes peuvent être éliminées à l'aide de nettoyants destinés à la vitrocéramique. Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.

Veillez à bien éliminer toute trace de produit nettoyant car les éventuels résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique (Fig.3).

Enlevez les taches plus résistantes ou carbonisées à l'aide d'un racloir. Veillez à ce que la poignée en plastique du racloir ne touche pas la surface chaude (Fig.4).

Faites attention à ne pas vous blesser avec le racloir ! Le sucre ou les préparations sucrées peuvent endommager à jamais la surface vitrocéramique (Fig.5). Éliminez immédiatement tout résidu de sucre de la surface avec le racloir même si le foyer est encore chaud (Fig.4).

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la surface vitrocéramique. Cet inconvénient, qu'il est très difficile de faire disparaître, peut être la conséquence de l'utilisation de récipients avec fond en aluminium ou en cuivre ou peut être dû à la présence de restes d'aliments sur le fond des récipients.

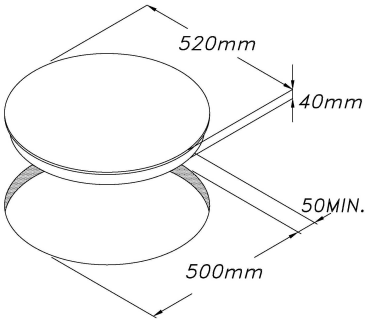
Remarque : les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

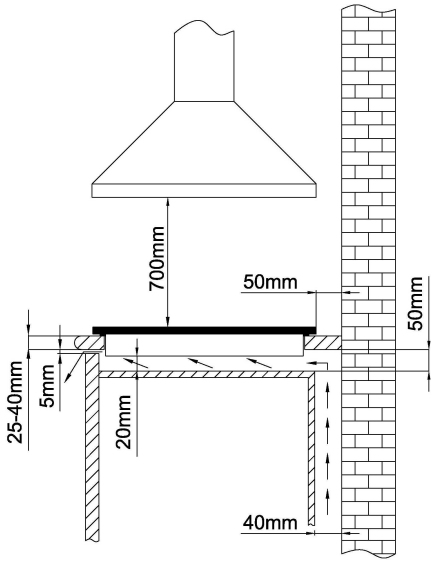
ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

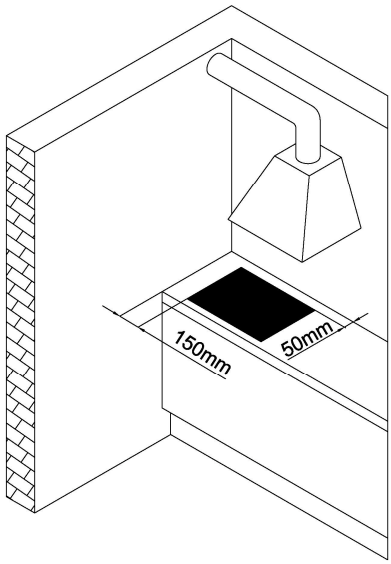
Avertissements importants

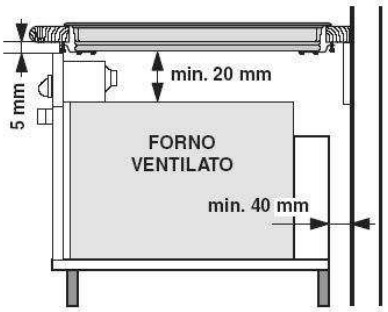
- L'appareil ne doit être encastré dans le meuble et raccordé au réseau électrique que par un installateur qualifié.
- Le revêtement des parois de l'appareil encastré doit être traité avec des colles thermostables (100 ℃), sinon il peut se déformer et changer de couleur à cause d'une faible stabilité thermique.
- L'appareil est prévu pour être encastré dans un plan de travail de plus de 600 mm de largeur.
- La table de cuisson doit être encastrée de manière à ce que les deux éléments de fixation avant soient accessibles par le dessous.
- Les éléments suspendus au-dessus de la table de cuisson doivent être placés de manière à ne pas gêner votre travail.
- La distance entre le plan de cuisson et la hotte doit être telle qu'indiquée dans les instructions de montage de la hotte. La distance minimale s'élève à 700 mm.
- L'utilisation de bordures en bois massif sur le plan de travail est possible à condition que la distance prévue sur la figure concernant l'encastrement soit respectée.
- La distance minimale entre la table de cuisson et la paroi arrière est indiquée sur la figure concernant l'encastrement de la table.

Dimensions de la découpe pour la table de cuisson



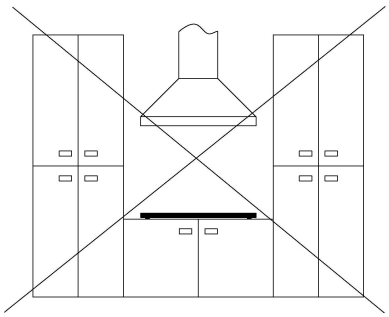






FORNO VENTILATO: FOUR VENTILÉ

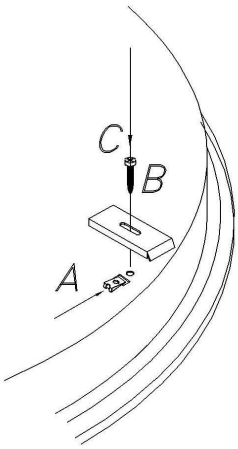
- La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 25 à 40 mm d'épaisseur.
- L'élément bas sur lequel repose la table de cuisson ne doit pas avoir de tiroir. Il doit comporter une séparation horizontale située à une distance minimale de 20 mm du fond du caisson de la table de cuisson. L'espace entre la séparation et le plan de cuisson doit rester vide.
- Le panneau arrière du meuble de cuisine doit comporter une découpe de 50 mm de haut sur toute sa largeur.
- Il est possible d'encastrer sous la table de cuisson tous les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement.



Avant d'encastrer le four, il faut retirer le panneau arrière du meuble de cuisine, de façon à ce que toute la surface arrière de l'enceinte de cuisson soit dégagée. En façade, le meuble devra avoir sur toute sa longueur une ouverture d'au moins 5 mm de haut.

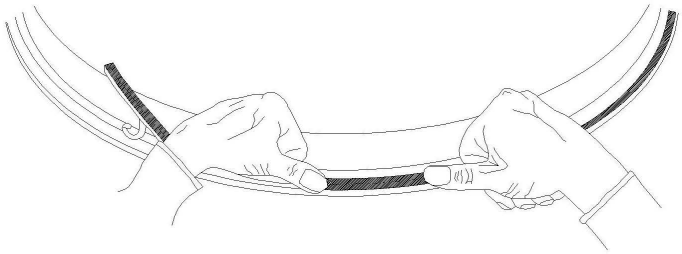
Procédure d'installation

- Le plan de travail doit être parfaitement mis à niveau.
- Protégez les surfaces découpées.
- Vissez les plaquettes de fixation jointes avec les vis correspondantes sur les parois avant et arrière de la table de cuisson à travers les orifices et les découpes prévus à cet effet.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir les instructions « Raccordement au réseau électrique »).
- Insérez la table de cuisson dans la découpe.
- Appuyez fortement sur la table de cuisson.



Pose du joint

La figure ci-dessous indique de quelle manière le joint doit être posé sur tout le pourtour de la table de cuisson.



RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Le raccordement ne doit être effectué que par un installateur spécialisé. La protection de l'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.
- Avant le raccordement vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à celle du réseau électrique.
- La plaque signalétique de la table de cuisson vitrocéramique se trouve sous l'appareil.
- L'appareil est prévu pour le raccordement à un réseau de 220-240V ~ c.a. (ou 380-415 V 2N~).
- Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des disjoncteurs limiteurs de courant.
- Concernant la protection contre l'incendie, les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble haut dont la hauteur est supérieure à celle de l'appareil et un autre meuble de même hauteur que l'appareil.
- Les parties isolées et sous tension doivent être correctement protégées pour éviter tout contact accidentel.
- Si votre table de cuisson est livrée sans fiche, veuillez appliquer au cordon d'alimentation une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le conducteur de protection est repéré par les couleurs jaune et vert. La prise doit impérativement être accessible.

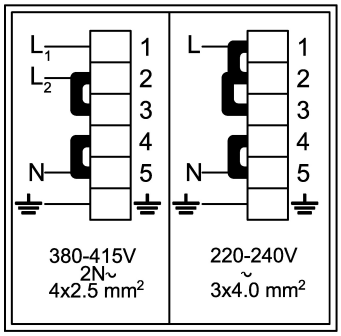
Adaptation des touches sensitives à la température ambiante
(pour « 7316-000 » uniquement)

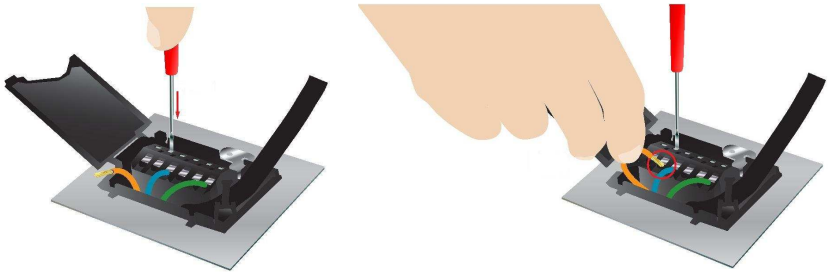
Après chaque raccordement au réseau électrique, l'adaptation se fait automatiquement pour assurer le fonctionnement correct des touches sensitives. Tous les indicateurs et voyants s'allument pendant quelques secondes. Au cours de l'adaptation, aucun objet ne doit se trouver sur la table de cuisson. Si ce n'est pas le cas, l'adaptation sera interrompue jusqu'à ce que vous enleviez ces objets. Durant ce laps de temps, vous ne pouvez pas mettre votre table de cuisson en marche.

ATTENTION !
Avant chaque intervention, coupez l’alimentation de l’appareil. L'appareil doit être branché en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma. Raccordez le conducteur de protection (PE) au bornier de terre.
Maintenez le cordon d'alimentation en place à l'aide d'un serre-câble qui le protège contre l'arrachement.
Après avoir effectué le raccordement, mettez en marche tous les foyers pendant au moins 3 minutes pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma de raccordement

Pour le raccordement on peut utiliser :
• des câbles sous gaine caoutchouc type H05 RR-F avec fils de terre jaune/vert,
• des câbles sous gaine PVC type H05 VV-F avec fils de terre jaune/vert, ou d’autres câbles équivalents.





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « 7316-000 »

Référence	**7316-000**
Largeur	Ø520 mm
Découpe pour encastrement sur le plan de travail	Ø500 mm
Raccordement électrique	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tension nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Foyers (Ø mm, W) **- avant gauche** **- arrière central** **- avant droit**	 140, 1.200 180/120, 1.700/700 140, 1.200
Puissance totale (W)	4.100

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES « 7352-010 »

Référence	**7352-010**
Largeur	Ø520 mm
Découpe pour encastrement sur le plan de travail	Ø500 mm
Raccordement électrique	220-240 V~ ou 380-415 V 2N~, 50/60 Hz
Tension nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Foyers (Ø mm, W) **- avant gauche** **- arrière central** **- avant droit**	 140, 1.200 180, 1.800 140, 1.200
Puissance totale (W)	4.200

SERVICE APRÈS-VENTE

En cas de non-fonctionnement de la table de cuisson, vérifiez que la fiche est insérée à fond dans la prise de courant.
Si vous ne parvenez pas à identifier les causes du non-fonctionnement, éteignez et laissez l'appareil en l'état, puis appelez le service après-vente.
L'appareil est livré avec un certificat de garantie qui vous permet de bénéficier de notre service après-vente. Vous devez conserver le certificat de garantie, dûment rempli, pour le montrer, en cas de besoin, au service après-vente agréé accompagné d'une preuve d'achat délivrée par le revendeur (bordereau de livraison, facture, ticket de caisse ou autre) comportant le nom du revendeur, la date de livraison et les données d'identification du produit.

Foster spa
via M.S. Ottone, 18/20
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com